



**HORECA**  
NEWS.IT  
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ MANAGEMENT ▾ HO.RE.CA. ▾ NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA ▾ PARTNERS CONTATTACI 🔍

Home > Gare & Concorsi > Annunciati i finalisti del contest internazionale #PizzAward

EVENTI & FIERE GARE & CONCORSI HO.RE.CA. PIANETA PIZZA

Traduci l'articolo nella tua lingua

## Annunciati i finalisti del contest internazionale #PizzAward

Da Redazione - 2 Ottobre 2019 0



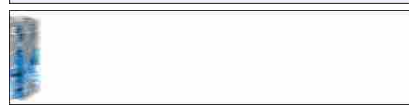
Finita l'attesa che ha tenuto col fiato sospeso i 10 pizzaioli che si sono messi in gioco da tutto il mondo per la quarta edizione di **#PizzAward**, il contest internazionale di **MySocialRecipe**, da quest'anno a numero chiuso, e che da anni detta i trend del mondo pizza.

Ecco i nomi dei 10 finalisti che si scontreranno nella attesissima gara live prevista per il prossimo **26 novembre a Napoli**.

Per la categoria "pizza creativa":

1. **Luigi Calafiore**, Palermo – Titolo "La tipica siciliana";
2. **Nicola Falanga**, Terzigno (NA) – Titolo "Crisommola blu";
3. **Angelo Mondello**, Milano – Titolo "Donna Sofia";
4. **Massimiliano Pica**, Copenaghen – Titolo "Sannita";
5. **Filippo Rosato**, Brighton (UK) – Titolo "Terra Viva".

Cerca



**LAVORO CERCO - OFFRO**  
**bollettazione – Roma**  
Offerta di lavoro pubblicata da LinkedIn : Ladisa  
S.r.l. ricerca per la sede di Roma addetti alla...



Per la categoria "tradizione del territorio":

1. **Denis Colosimo**, Rovigo – Titolo "Marinara contemporanea";
2. **Cristopher Lucca**, Cina – Titolo "Changsha";
3. **Valerio Mollica**, Cowes (Australia) – Titolo "Marinara scomposta";
4. **Cristian Riccio**, Roma – Titolo "Amatriccia";
5. **Giuseppe Santoro**, Taormina (ME) – Titolo "La Margherita vegana".



"Raccontare una storia attraverso creazioni originali, **sorprendere, ma allo stesso tempo rispettare e valorizzare i sapori e le eccellenze del territorio**, questo è il trend del mondo pizza emerso dalle ricette registrate in questi mesi sul sito. Evidente una **esaltazione della tradizione**, soprattutto attraverso la **scelta consapevole di prodotti tipici**, tendenza non solo italiana, ma internazionale, che diventa quindi il nuovo leitmotiv, assieme al richiamo forte alle origini, sia nelle creazioni più tradizionali che in quelle più creative. **Le pizze ispirate al territorio sono più spesso rosse**, a differenza di **quelle d'autore in cui domina il bianco** come sfondo ideale ad esaltare gli ingredienti utilizzati per la farcitura. Alla birra e al vino si abbinano anche **cocktail creativi**", dichiara **Francesca Marino**, nutrizionista, ideatrice del contest e CEO della piattaforma.

Davvero arduo il compito per la giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti del settore, composta da **Anna Scafuri (giornalista RAI)**, che torna a ricoprire il ruolo di presidente, e con lei **Giuseppe Cerasa (Le guide Repubblica)**, **Alessandro Circiello (chef della FIC e personaggio televisivo)**, **Patrizio Roversi (conduttore televisivo)**, che dovrà valutare le dieci proposte in gara nel tasting live del 26 novembre, e decretare così chi si aggiudicherà l'award per la migliore pizza creativa e quello per la pizza che meglio interpreta la tradizione di un territorio.

Intanto è stato già reso noto il nome del primo pizzaiolo che salirà con certezza sul palco della serata finale: **Corrado Bombaci**, che con la sua **Pugliese alla Bombaci** ha ottenuto su Facebook 1584 like e 385 condivisioni in dieci giorni e si aggiudica la seconda Fase Social del contest e l'**Award di MySocialRecipe al Pizzaiolo Social**.

#### Offerta di lavoro – Capi area, agenti aziende food&bevera...

Ottaviano (NA) Ricerca Capi Area, Agenti Area Nielsen 1, 2, 3 (aziende di caffè, di vino, ecc.), ...

#### Offerta di lavoro – Hotel Manager – Roma

Offerta di lavoro pubblicata da Adecco : Adecco ricerca per gruppo alberghiero francese con 80 ho...

#### Offerta di lavoro – Addetto alla ristorazione veloce – Ma...

Offerta di lavoro pubblicata da Infojobs : Generazione Vincente SpA, Agenzia per il Lavoro selezi...

#### PRODOTTI

Arrigoni Battista porta i suoi valori di filiera completa ad Anuga...

2 Ottobre 2019



La Sagra dell'uva di Cupramontana celebra il Verdicchio

2 Ottobre 2019



Oggi 1 ottobre è la Giornata internazionale del caffè

1 Ottobre 2019



Noberasco lancia il nuovo snack Crockkamela con mele Bio, Golden e...

1 Ottobre 2019



Senzani presenta la nuova astucciatrice TP30

1 Ottobre 2019



Cantine Soave inaugura il nuovo quartier generale

1 Ottobre 2019



#### CAFFÈ

Oggi 1 ottobre è la Giornata internazionale del caffè

1 Ottobre 2019





L'iniziativa è sostenuta da La Fiammante, Scugnizzonapoletano, Adhoc Cash & Carry, Sori, Molino Caputo, San Benedetto, Olitalia e il Consorzio del Parmigiano-Reggiano Dop.

Mediapartner Alice TV, Il Mattino, LucianoPignataro WineBlog, Italia a Tavola, Pizza&Core e Ristonews, Sala&Cucina.

Partner del contest sono Event Planet food, AIS (Associazione Italiana Sommelier, CuArtigiana, la Scuola Dolce&Salato e Castaldi Group.

Per info: [contest@mysocialrecipe.com](mailto:contest@mysocialrecipe.com)

Senzani presenta la nuova astucciatrice TP30

1 Ottobre 2019



illycaffè celebra l'International Coffee Day con #THANKS4THECOFFEE – illy Coffee Music

1 Ottobre 2019



Rancilio Group SpA: Ruggero Ferrari nuovo CEO. Le attività per la...

1 Ottobre 2019



Tram Depot e i suoi specialty coffee per l'International Coffee Day

1 Ottobre 2019



Concluso il Trieste Coffee Experts 2019: due giorni sui temi caldi...

30 Settembre 2019



**ALCOLICI**

NIO Cocktails vola a Cannes al TFWA per presentare i suoi...

30 Settembre 2019



Distilleria F.Ili Caffo: i prossimi appuntamenti per il Gruppo

27 Settembre 2019



Canto Amaro della Sirena del Garda: il nuovo amaro di Liquori...

23 Settembre 2019



Distillerie Bonollo Umberto fra i top performer della grappa

23 Settembre 2019



Liquori Borbone: linea premium di liquori italiani di Mavi Drink

20 Settembre 2019



Compagnia dei Caraibi: gli appuntamenti di settembre

20 Settembre 2019



L'edizione limitata 2019 Disaronno veste Diesel

20 Settembre 2019



**RISTORAZIONE**

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME\*

NUMERO TELEFONICO\*



INDIRIZZO E-MAIL\*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO\*



TESTO DEL MESSAGGIO\*

INVIA